

L'irrégulomadaire de la BAM



Journal écrit sans pression à parution irrégulière

“ *B i è r e q u i r o u l e , r a m a s s e l a m o u s s e ...* ”

Mais où va s'arrêter la BAM ?

A l'heure où le monde est en pleine révolution, la BAM prépare son évolution et fabrique son avenir dans le respect de ses valeurs. Elle confirme son action coopérative en formant, par exemple, des jeunes brasseurs et en tissant des liens avec les autres brasseurs qui se présentent dans cet irrégulomadaire.

La BAM n'oublie pas sa propre destinée et travaille sur le projet BAM III. Projet ambitieux mais réaliste qui sera présenté le jour de l'assemblée générale du 31 mai 2015 (*à vos agendas...*).

- **RÉALISTE** car les ventes démontrent que nos bières, conçues par Cédric, sont appréciées et la demande est plus forte que l'offre. Situation confortable en apparence, car la qualité des bières n'est pas constante et c'est le rapport direct consommateur/producteur qui facilite la compréhension et le maintien des ventes.
- **AMBITIEUX** par ses objectifs. Il vise à développer le projet de filière brassicole « locale » en se dotant de nouveaux bâtiments et équipements

No limit ?!

(malterie et brasserie). L'idée est d'**augmenter la qualité et le volume** de production de bière et d'**installer une malterie** répondant à nos besoins et à ceux des brasseries voisines. Pierre Mothais a déjà suivi la formation de malteur en Bretagne et travaille sur l'élaboration d'une micromalterie pour expérimenter sur des petits volumes et parfaire le projet.

Ce projet mobilise un groupe de travail dont les interrogations sont riches : le principal souci est le local. La ferme du Fougeray, qui nous permet à ce jour de vivre notre rêve, ne peut accueillir ces nouveaux équipements. Le déménagement sur une autre commune que Montflours est peu envisageable car la BAM est à Montflours ce que la bière est au malt ! Remercions les membres de ce groupe qui, nous n'en doutons pas, supportent parfois des maux de tête liés aux exigences et aux idées différentes, et endurent une réunionite aiguë.

La BAM n'oublie pas de s'organiser et de **communiquer** à l'interne pour développer des relations privilégiées avec ses bameurs. Des premiers travaux pour le brassage amateur et sur le site internet ont avancé. Il en découle plusieurs outils (la newsletter et le BAM Mag) que chacun d'entre-nous devrait recevoir. L'idée de mener des ateliers réguliers sur la bièrologie (apprendre à déguster une bière) ou sur d'autres sujets sérieux devrait aboutir et ainsi permettre aux 96 bameurs de se rencontrer plus souvent. Dans l'attente de se retrouver, bonnemoussatous ●

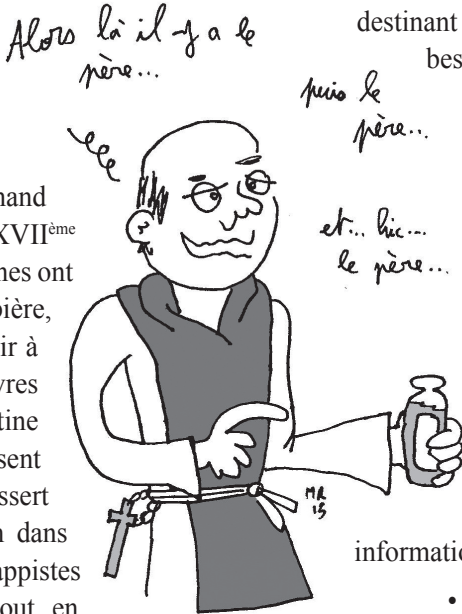


Sur la PISTE des bières TRAPPISTES

Voici maintenant plus de mille ans que les abbayes sont associées à la brasserie. Aujourd'hui, dans le petit monde des amateurs de bière, les bières dites « trappistes » sont une référence gustative très importante. Elles tiennent leur nom de ce qu'elles sont brassées sous la supervision de moines trappistes ou par les moines eux-mêmes. Elles doivent être distinguées des simples bières d'abbaye : cette spécialité de bière belge associe un nom d'abbaye souvent en ruine avec une bière de fabrication artisanale ou industrielle sans que des moines y soient forcément très impliqués. Ce n'est pas le cas des bières trappistes.

Une tradition trappiste

Les bières trappistes tiennent leur nom de l'**ordre cistercien des trappistes** fondé à Soligny-La Trappe, dans l'Orne, par Armand Jean Le Bouthillier de Rancé à la fin du XVII^{ème} siècle. La règle y est assez stricte et les moines ont l'habitude de vendre leurs productions (bière, fromage, liqueur, savon...) afin de subvenir à leurs besoins et de contribuer à leurs œuvres caritatives à l'exemple de L'abbaye trappistine de la Coudre, à Laval. Les sœurs y produisent fromages, préparations pour crème dessert et maroquinerie. Elles gèrent un magasin dans lequel on trouve de nombreux produits trappistes d'Europe. L'ordre essaime un peu partout en Europe et ailleurs au cours du XVIII^{ème} siècle. .



Les critères de labellisation d'une bière trappiste :

- Les articles doivent être produits par une unité de production située à l'intérieur du monastère ou à proximité immédiate.
- Par sa capacité, son installation physique, son organisation, sa mise en pratique et sa gestion, l'équipement nécessaire à l'exploitation doit clairement exprimer dans son ensemble un lien indéniable de dépendance à l'égard du monastère bénéficiaire, ainsi que d'une culture d'entreprise conforme au projet de la vie monastique.
- Le travail doit être effectué par les moines ou les moniales et/ou par des laïcs, collaborateurs du couvent bénéficiaire

ou d'une entreprise à laquelle la production, l'emballage et la commercialisation sont confiés, à condition que cette entreprise dépende du couvent bénéficiaire et fonctionne sous sa supervision sur le plan des méthodes de production et de gestion, de qualité, de publicité et de financement.

- Hors de tout but lucratif indépendant, les revenus doivent couvrir les besoins matériels, intellectuels et spirituels, ainsi que la maintenance des bâtiments, de l'équipement et de l'environnement immédiat du couvent bénéficiaire, l'éventuel excédent provenant d'une gestion saine et prudente se destinant aux œuvres caritatives et sociales ou aux besoins d'autres monastères trappistes.

En outre :

- Les produits doivent être de qualité irréprochable, conformément aux critères usuels appliqués à de tels produits ; la qualité étant soumise à un contrôle permanent.
- Les produits doivent être vendus sous le nom ou la marque du monastère bénéficiaire.
- Ils doivent satisfaire aux normes légales en matière de sécurité, santé et information du consommateur.
- Chaque publicité ou campagne promotionnelle doit répondre aux exigences de vérité, décence et sobriété, dans le respect de la dimension religieuse du mot trappiste.

A l'heure actuelle et à ma connaissance, toutes les bières trappistes sont des bières de fermentation haute qui mûrissent en bouteilles. Blondes ou brunes, plus rarement blanches, elles sont pleines de saveurs et souvent charpentées. Elles font partie des bières de référence parmi les amateurs. Dans les numéros qui suivront, je vous proposerai un petit tour gustatif de l'ensemble de ces abbayes trappistes. ●

Sources principales :
Jef Van Den Steen, 2011, Les bières trappistes ; des saveurs et des lieux, photographies de Jan Crab, Bruxelles, Edition Racine pour l'édition française.
www.latrappe.fr • www.trappist.be

Onze abbayes trappistes proposent des marques de bières.

- Notre-Dame du Sacré-Cœur de Westmalle à Malle (Flandre, près d'Anvers) brasse depuis **1836**. Elle commercialise les **Westmalle**.
- Saint-Sixte à Vleteren (Flandre occidentale) brasse depuis **1939** et commercialise aujourd'hui les **Westvleteren**.
- Notre-Dame de Scourmont (dans le Hainaut, Wallonie) : les bières de **Chimay** sont commercialisées depuis **1859** ou **1861** suivant les sources.
- Notre-Dame de Koningshoeven (Pays-Bas, près de Tilburg) produit la marque **La Trappe**. Une brasserie est mise en place dès **1884**.
- Notre-Dame de Saint-Rémy à Rochefort (Wallonie, province de Namur) : on y brasse depuis 1595 environ mais l'abbaye est dissoute pendant la révolution française. Une nouvelle brasserie est établie en **1899** et produit les **Rochefort**.
- Notre-Dame d'Orval à Villers-devant-Orval (Luxembourg belge) est très ancienne mais la brasserie est installée depuis **1931**. L'unique bière produite se nomme tout simplement **Orval**.
- Notre-Dame de Saint-Benoit d'Achel, à Achel (Flandre, dans la province de Limbourg) a aussi possédé une brasserie à partir de 1850. Elle fut détruite durant la deuxième guerre mondiale. Il faut attendre **1976** pour qu'elle se lance dans la vente et la production de sa propre bière d'**Achel**.
- L'abbaye d'Engelszell (Autriche) produit les **Engelszell** depuis **2012**. Les bières ont reçu le label « trappiste » en octobre de la même année.
- Maria Toevlucht (Pays-Bas) propose la **Zundert**, reconnue bière trappiste depuis décembre **2013**.
- Saint-Joseph de Spencer (Massachusetts, USA) brasse la **Spencer Trappist Ale**, reconnue depuis décembre **2013** en même temps que la précédente.
- L'abbaye trappiste **Sainte-Marie du Mont des Cats** (France) distribue sous son nom, depuis **2011**, une bière brassée par l'Abbaye de Scourmont. Elle est bien considérée comme une bière « trappiste » mais elle ne peut pas afficher le label « Authentic Trappist Product » car elle ne répond pas à toutes les conditions requises.

Ça brasse en Mayenne

Après le boum brassicole du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle, le secteur périclitait en Mayenne. Ce n'est plus vrai aujourd'hui avec une dizaine de brasseries en activité ou en projet. Trois d'entre-elles se sont ouvertes à l'irrégulomadaire.

LA SUZANNAISE : l'enquête de la Bam



La brasserie la Suzannaise a vu le jour en 2009. Christophe et Fabienne Launay, leurs fondateurs, venaient alors de la Vienne où ils tenaient une ferme. Ils produisaient du fromage mais aussi, de façon plus épisodique, de la bière. En 2008 ils vendirent la ferme et c'est à Sainte Suzanne qu'ils se consacrèrent entièrement au brassage. Ils brassent environ 430 hl en monopalier. Ils ont **une gamme assez étendue**, allant de la blonde à la brune et n'hésitent pas à sortir des bières avec un nombre limité de brassins, variant parfois les recettes. Christophe et Fabienne Launay brassent aussi à façon, notamment de la bière au sureau pour Bertrand Bouflet (Maison du sureau, Soulgé/Ouette). Ils souhaitent limiter leur production à 500 hl car ils brassent déjà deux fois par semaine. Ils s'occupent de l'embouteillage, de l'étiquetage et de la vente directe. Ils espèrent développer la vente indirecte pour se libérer du temps. Ils ont aussi à la brasserie un espace bar qu'ils envisagent de rendre plus confortable et plus spacieux. Le bar est ouvert les jeudis et vendredis de 15h00 à 20h00 et les samedis de 10h à 12h00 et de 18h à 20h00. 70% de la production est en vente indirecte dans des bars, mais aussi en caves et en supermarchés, où la bière locale joue le rôle de produit d'appel. Le reste de la production est vendu sur place et sur des marchés.

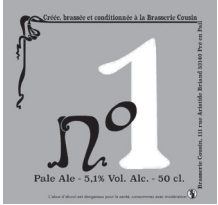
LA BRASSERIE DE L'ODON : le témoignage de Bernadette Dumas



Après quelques années de brassage amateur, j'ai décidé de quitter mon statut de salariée d'association pour endosser celui de **paysanne brasseuse**, rejoignant ainsi Stéphane, mon compagnon, installé en lait bio sur 38 Ha à Méral. Les 1ères bières sont sorties le 1er juin dernier en fûts (10/20/30 litres). Les bouteilles (75 cl et 33 cl) sont arrivées en septembre. Cette année, nous avons sorti 50 hectolitres de bières en multipalier. 100% de la gamme est en Bio. Globalement, ce sont des bières faiblement amères, de fermentation haute, comprises entre 5,6 % et 7 % d'alcool, refermentées en bouteilles et non refermentées pour les fûts (fermenteurs pressurisés). Cinq bières ont été brassées (deux blondes, une blanche, une ambrée et une brune).

Pour équilibrer les investissements et rémunérer la travailleuse, la brasserie devra sortir 200 Hectolitres par an. Cette année, des petites nouvelles vont étoffer la gamme avec « l'Amer à l'aise » (houblonnée à cru), « La Miss Terre/Mystère » (chaque brassin sorti sera différent), « l'Epicée tout ! »... Les bières faites avec l'orge de printemps cultivée sur la ferme sortiront en automne. Les orges d'hiver produites par Stéphane n'ont pas donné satisfaction. En attendant, on utilise des orges bio de la malterie du château (Belgique). Ces bières sont commercialisées essentiellement à la ferme. Si vous souhaitez nous rencontrer et visiter la brasserie, n'hésitez pas. Nous sommes ouverts le samedi matin de 10 à 12h30 (ou à un autre moment de la semaine, en prenant la précaution d'appeler avant). Les points de vente extérieurs se développent au gré des demandes et de nos stocks limités... Citons par exemple notre collectif de producteurs www.solicibio.fr, quelques bars (Associatif d'Olivet, le Méralais...), quelques dépôts-ventes privés (Gaec de la Feuille de Chêne à Azé, aux Légumes des 5 chemins à Méral)... On en trouvera bientôt dans des AMAP, des restaurants et des caves sur Laval...

LA BRASSERIE COUSIN : son fondateur nous en parle



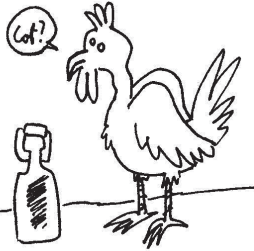
Passionné de bières depuis une quinzaine d'année, j'ai fait mes armes en tant que brasseur dans diverses brasseries. Ainsi, après avoir été mûrie pendant tout ce temps, la Brasserie Cousin a finalement vu le jour en juin 2014 à Pré en Pail, en association avec Coodémarrage 53. Coodémarrage 53 est une SARL sous statut SCOP (Société Coopérative et Participative) qui propose un hébergement et un accompagnement de projet ainsi qu'un statut d'**entrepreneur-salarié**. La bière est brassée en monopalier. Six bières sont proposées (blonde, ambrée, pils, blanche, brune et stout), nommées simplement par un numéro suivant l'ordre de de leur élaboration et de leur commercialisation. Les volumes restent modestes avec 35 hl pour la première année d'activité et un objectif de 120 hl pour 2015. J'ai pour projet d'ouvrir une boutique à Pré en Pail où l'on pourra assister aux brassages, y déguster des bières locales et manger des tapas. Mon produit phare est la N°1 (pale ale au Cascade). Le houblonnage tirant sur les agrumes et les fruits exotiques de la N°1 la rend la plus populaire, bien que les autres bières de la gamme aient, aussi, leur fan-club ! J'aime que mes bières aient du goût, qu'elles puissent m'accompagner toute la soirée et surtout qu'elles soient agréables à roter ! Vous pouvez trouver les bières aux VandB de Mayenne et d'Alençon ainsi qu'au Central de Pré en Pail et bien sûr en vente directe à la brasserie. ●

La recette de Xavier : POULET À LA MONTFLOURAISE

J'ai imaginé cette recette dans l'idée de pouvoir la cuisiner à partir d'ingrédients produits à Montflours (à l'exception du sel et du poivre...). La bière blonde se marie très bien avec le fromage. Cela permet de faire des sauces à la fois onctueuses et légères. L'acidité de la bière casse le gras du fromage.

- Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les cuire 30 mn dans de l'eau bouillante salée.
- Emincer l'oignon. Enlever la peau du fromage et couper grossièrement la pâte.
- Dans une casserole, faire fondre du beurre et y faire revenir l'oignon. Ajouter le fromage. Bien mélanger puis ajouter la bière. Faire frémir et laisser chauffer en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Dans une sauteuse, faire fondre le reste de beurre et y faire dorer les escalopes à feu vif 5 mn de chaque côté. Quand le fromage est fondu, verser la préparation de sauce dans la sauteuse.
- Réduire le feu, ajouter du poivre, couvrir et laisser cuire 20 mn à feu doux. Faire réduire la sauce en fin de cuisson.
- Égoutter les pommes de terre. Servir immédiatement les pommes de terre et la viande avec la sauce. Ajouter éventuellement un peu de persil.

Ici, la croûte du Montfleuri n'est pas toujours facile à enlever. Mais elle fond assez bien dans la casserole. S'il en reste des morceaux, il suffit de passer la sauce au chinois avant de la verser sur les escalopes.



Ingrédients :

4 filets de poulet,
50 cl de Bam,
1 Montfleuri
(fromage de Montflours),
8 pommes de terre de taille moyenne,
1 bel oignon, poivre, sel, éventuellement persil

Bière et santé : LES AMIS TCHÈQUES DE JOCELIN LE DISENT

«La Pilsner Urquell est la seule bière au monde qui aide à dissoudre les calculs rénaux».



Il semble en effet que la bière active les reins. Des scientifiques prétendent que le niveau de magnésium contenu dans un demi-litre de bière diminue de 40% le risque de blocage des reins. Concernant la Pilsner Urquell, on lui prête des vertus digestives et anti stress, elle faciliterait aussi la circulation sanguine...

La devinette de Sylvain

Pourquoi Cédric n'a t-il pas fait de sous-bock pour la BAM ?

(Parce que c'est un véritable cale-verre...)

La blague de Pierre

Quelle est la différence entre une bière et un chasseur ?
On a inventé la bière sans alcool, mais toujours pas le chasseur sans alcool...



❗ Problème ??

Une bam vient d'être bue et c'est le moment de jouer : posons un billet de 10€ sur le goulot, puis empilons 4 pièces de 1€ par-dessus.
- Facile, ça fait 14 € !
- Non, non, non, vous n'y êtes pas, il faut maintenant **retirer le billet** en laissant les pièces sur le goulot, en ne touchant que le billet, et en n'utilisant **qu'un seul doigt**. On rigole moins là hein ?

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement

1 - Sujet de ce numéro. **2** - Proche qui fait sa bière. **3** - Gais - Rougit quand on abuse des fillettes. **4** - Pièce montée en Asie - Lut les lettres. **5** - Lettres d'introduction - Début d'une incommensurable série. **6** - Expulsât. **7** - Prénom scandinave - Mit sur la paille. **8** - Tête à tête - Voiture de compétition sans permis - Possède. **9** - Toulonnais ou parasite de l'abeille. **10** - Métisse.

Verticalement

1 - Sainte concurrente de l'Oudon. **2** - Pourchassée de tout taon - Tranche d'histoire. **3** - Service de qualité - Boxeur - Cité antique. **4** - Lecervalobélophilelecollectionne. **5** - Pashésitant - Collectivité (abrégié) - Accompagnant scolaire (abrégié). **6** - Traverse le quartier - Battis le pavé. **7** - Gondolé - Dirigeait sur la Loire avant de brasser en Anjou. **8** - Qui n'a rien coûté - Symbole métallique - Qui ? **9** - Garniture de siège - Moindre mâle. **10** - Née en Mayenne, dans une petite cité de caractère.

Réponses du précédent numéro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	D	I	A	B	L	I	N	T	E
2	I	N	S	U		N	U	A	G
3	O	N	T		D	C	A		O
4	C	E	R	V	O	I	S	E	
5	L		E		N	S		C	L
6	E	T	E	R	N	E	L	L	E
7	T	E		V	E	R		A	V
8	I	R	E		S		O	I	E
9	E	R		U		O		R	
10	N	E	S	T	O	R	I	E	N

• **Rébus** : Galles (pays de), eau, rot, main
• **Problème** : Le tribun, qui n'a droit qu'à une seule pesée, doit mettre sur la balance 1 tonnelet pour la première famille, 2 pour la deuxième, 3 pour la troisième, 4 pour la quatrième et 5 pour la dernière et comparer le résultat obtenu à celui qu'il aurait du obtenir s'il n'y avait pas eu la trahison (c'est à dire 1Q+2Q+3Q+4Q+5Q=15Q).
Puisque 8 congus font un quadrantal, s'il constate une différence de 1 congus, la famille traîtresse est la première (car 1x7C+2Q+3Q+4Q+5Q = 14Q+7C), pour 2C, c'est la deuxième (car 1Q+2x7C+3Q+4Q+5Q = 14Q+6C), 3C la troisième, 4C la quatrième et 5C la dernière.